

21 JUN



222545

222545

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por VEINTE años.

en España, a favor de Don, Alejandro GONZALEZ TRUCHADO, de nacionalidad española, domiciliado en Madrid, calle de Alejandro Chacon, num. 9. Por:

5.-

"PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LOS HORNOS CONTINUOS DE TIRO INVERTIDO".

M E M O R I A D E S C R I P T I V A .

La patente que con el presente registro se solicita tiene por objeto garantizar a su concesionario la explotación exclusiva en todo el territorio nacional, de unos perfeccionamientos, como su enunciado indica, introducidos en los hornos continuos de tiro invertido.

10.-

Dichos hornos que se destinan principalmente a la coccion de pan y bolleria en general, presenta sobre los conocidos hasta ahora, la ventaja de que, merced a la especial disposicion de su salida de humos, la coadura obtenida con su utilización es perfecta, al propio tiempo de que aquella se efectua de una manera más rápida y con mayores garantías en cuanto se refiere a seguridad en la obtención de los produc-

15.-

20.-

222545

21 JUN



tos cocidos en su interior.

A continuación pasamos a describir las principales características y funcionamiento del objeto a que se contrae la patente que se preconiza, y cuyo horno se halla dotado de dos cámaras de fuego independientes.

25.-

La bóveda B, o techo de la cámara de cocción que antes era de hierro, es ahora de piezas especiales machihembradas de tierra refractaria, de fabricación análoga a los ladrillos refractarios.

30.-

El arranque u hombros de esta bóveda, también es de piezas especiales refractarias.

Los tiros o salidas de calor y gases se efectúan por los conductos T, (cuatro en cada cámara de fuego, de las que arrancan) en vez de salir por las esquinas como antes) con lo que se obtiene mejor reparto de calor en la bóveda. Los gases llegan a los conductos C, para tomar de subida los D, hasta juntarse en uno solo en la chimenea.

35.-

Se constituye un serpentín S, (fig. 4ª.) inmediatamente debajo del suelo de la cámara de cocción para mejor conservación del calor en el horno, innovación que mejora en mucho las condiciones del horno anterior. Lleva puertas de entrada y salida comunicadas con el exterior para regular el calor.

40.-

La puerta del horno es de balancín automática, que abre al apoyar la pala y cierra al retirar ésta. Es la puerta que fué objeto de patente anterior para estos hornos.

45.-

A fin de facilitar la comprensión del invento, se ha dotado a la presente memoria descriptiva de una hoja triple de dibujos en la que con letras se han señalado las diferentes partes de que se compone.

50.-

21 JUN

222545



En los dibujos, la figura 1ª. es un corte en sección vertical A B de la figura 3ª.

La figura 2ª. es un corte en sección vertical CD, de la figura 3ª.

55.- La figura 3ª. es un corte en sección horizontal EF de la figura 6ª.

La figura 4ª. es un corte en sección horizontal GH (serpentin) visto en planta de la figura 1ª.

60.- La figura 5ª. es una vista de la parte frontal del horno en la que se aprecia la boca del mismo y su correspondiente puerta de balancin automática.

Y finalmente la figura 6ª. es una vista de la fachada lateral de hornillos.

65.- Describas suficientemente las principales características del invento, se hace constar a los efectos oportunos que tanto la forma del horno, como de la cámara de cocción, podrán ser circulares, cuadrados, rectangulares o mixtos, según se desee, tamaños y dimensiones, así como puede ser apto para combustible de carbon o leña y por aceite pesado, etc. etc.

70.- materiales a emplear y modos de llevarlo a la práctica podrán ser objeto de variación siempre que con ello no cambie altere o modifique la idea fundamental del invento.

Se declaran de propiedad y novedad para todo el territorio nacional sus colonias y protectorado, las siguientes:

75.- REIVINDICACIONES.

80.- 1ª.-Perfeccionamientos introducidos en los hornos continuos de tiro invertido, caracterizado por que comprende un horno constituido por piezas machihembradas de tierra refractaria, caracterizándose además por que el arranque u hombros de la boveda de que se halla dotado es asimismo de piezas

21

222543



refractarias.

85.- 2º.-Perfeccionamientos introducidos en los hornos continuos de tiro invertido, caracterizado por que se ha previsto dotar al horno objeto de la reivindicación anterior de cuatro conductos que constituyen los tiros o subidas de calor y gases, en cada una de las dos cámaras de fuego cuyos tiros vienen a morir en uno solo, la chimenea.

90.- 3º.-Perfeccionamientos introducidos en los hornos continuos de tiro invertido, caracterizado por que se ha previsto dotar al conjunto de un serpentín colocado inmediatamente debajo del piso de la cámara de cocción que permite una mejor conservación del calor del horno, caracterizándose además por llevar dos puertas de entrada y salida que se comunican con el exterior a fin de regular el calor.

100.- 4º.-Perfeccionamientos introducidos en los hornos continuos de tiro invertido, caracterizado por estar constituido el conjunto por una puerta de balancín automática en la boca del horno, la cual abre al presionar con la pala y cierra al retirar dicha pala.

5º.-Perfeccionamientos introducidos en los hornos continuos de tiro invertido, caracterizado por que los hornillos de que está dotado pueden ir colocados en cualquiera de las cuatro fachadas que presenta el horno.

105.- 6º.-PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LOS HORNOS CONTINUOS DE TIRO INVERTIDO.

110.- Tal y como queda descrito en la precedente memoria descriptiva que consta de cuatro hojas escritas a maquina por una sola de sus caras y otra de dibujos triple que la ilustran.

111.-

Madrid. 21 JUN 1955
 REGISTRADO
 P. P.
 [Handwritten signature]

222 545



Fig. 1

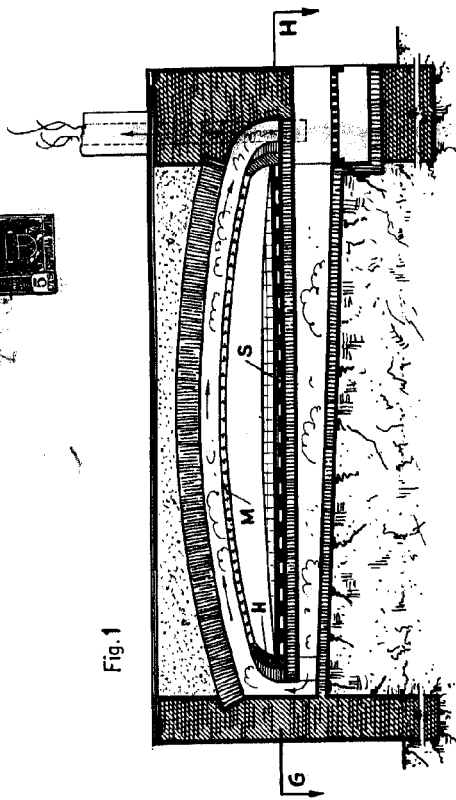


Fig. 2

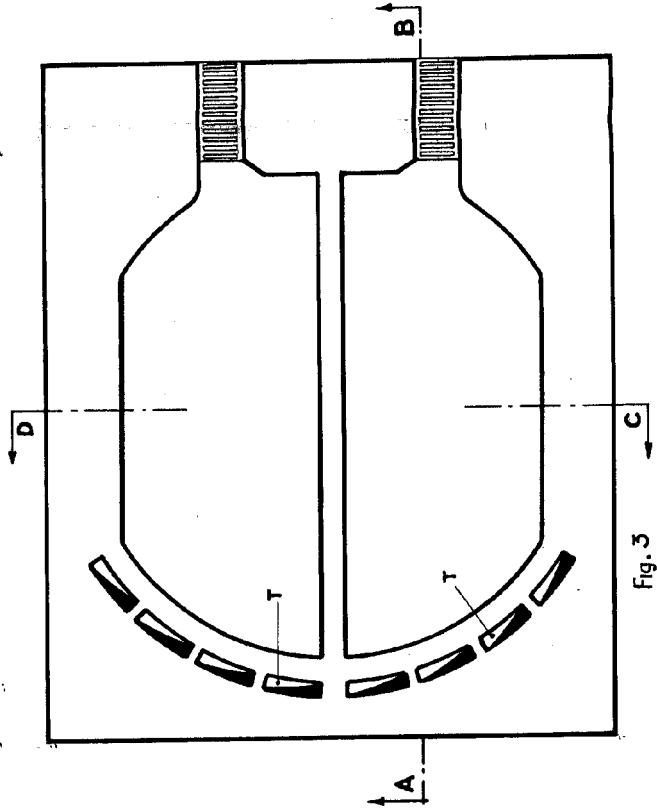
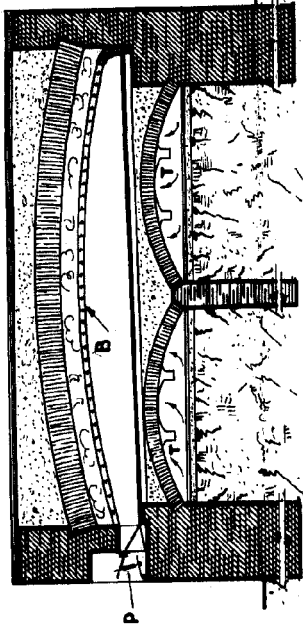


Fig. 3

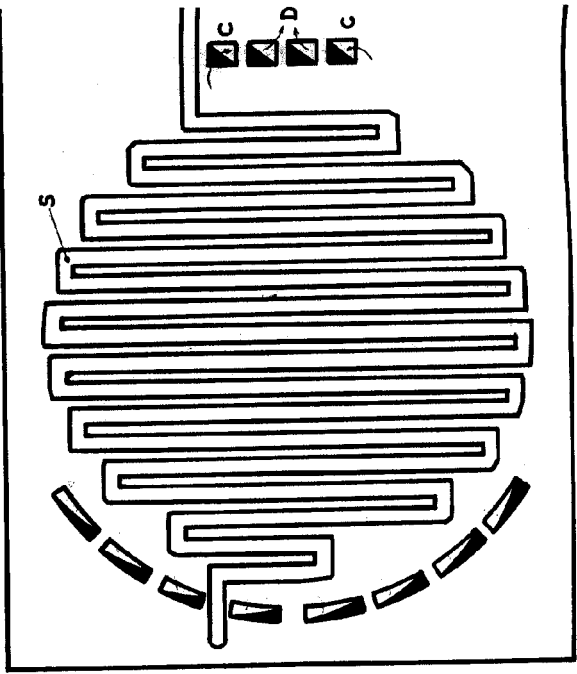


Fig. 4

2288



Fig. 2

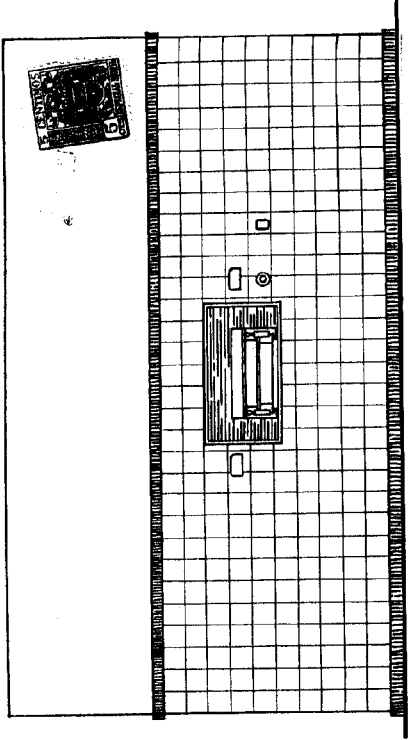
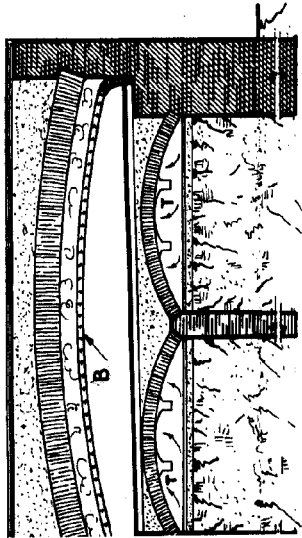


Fig. 5

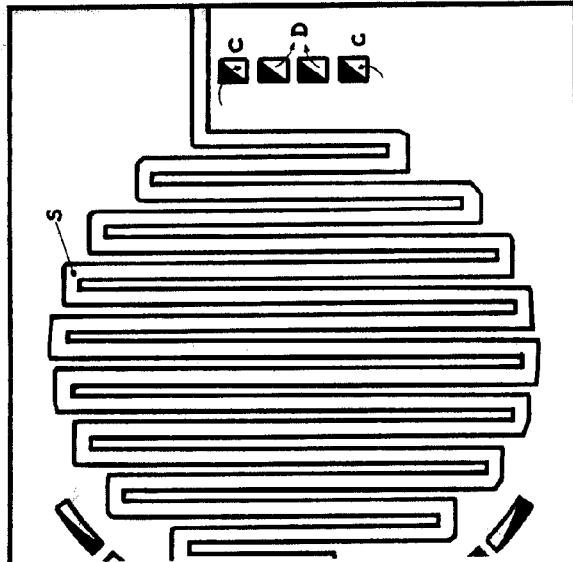


Fig. 4

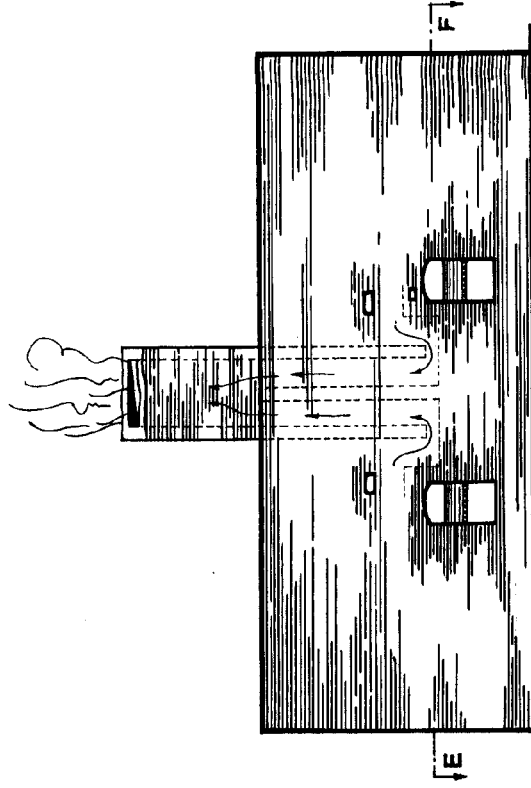


Fig. 6

Escala Variable

P.A. de Dn. Alejandro González Truchado

